

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Épész évre. 12 kor. || Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 " || Negyedre 3 "

LAPTULAJDONOS:

IHÁSZ GYÖRGY örököse

FELELŐS SZERKESZTŐ:

HEJCMANN REZSŐ

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Budapest, VIII., József-körút 72. □ Telefon 84-81

Kéziratok és előfizetések ide intézendők.

Létesítsünk élelmiszer- beszerzési központokat vendéglőseinknek.

Az élelmiszerek beszerzésének óriási nehézségei s a megfizethetlen árak nyomasztó sulya ne csupán gondolkozóba ejtsenek bennünket, hanem talán igyekezzünk mielőbb oly módon szervezkedni, hogy úgy a székesfővárosban, mint erre legalkalmasabb vidéki központjainkban u. n. élelmiszer beszerzési központi szervezeteket létesítsünk. Német példák, de egy-két honi példa eredményes tevékenysége is arra buzdíthatna bennünket, hogy szervezkedjünk e téren, ha nem akarjuk üzemünket előbb-utóbb becsukni.

Az ilyen élelembeszerzési és értékesítő szövetkezeti központoknak már évek sora óta minálunk is életrevaló példáit szolgáltatják a m. kir. államvasutak alkalmazottainak fogyasztási szövetkezetei, az »Országos Központi Hitelszövetkezet« vidéki több ezernyi fiókjintézete, a »Hangya« fogyasztási szövetkezetnek hasonlóképp igen tekintélyes számu és sok ezer vidéki orgánumával eredményesen tevékenykedő szervezettsége stb.

A példa, a keret tehát már nem éppen ismeretlen, csupán a szervezkedésnek kell kiindulnia magából a vendéglősök, szállodások köréből, hozzávéve talán a kávésokeket, sőt cukrászokat és élelmiszerkereskedőket is.

Sajnos, egy világháborúnak kellett ránk zudulnia azért, hogy megállapítsuk tehetetlenségünket, szervezetlenségünket a közéletmezés terén. Csak a jelen sulyos állapotok vezettek rá bennünket arra, hogy már a békés időkben is a közéletmezés ügye, egy-két már hivatkozott példától és csekélyebb számu helyi intézménytől eltekintve, teljesen szervezetlen volt.

Ankétekben, tanácskozásokban, jó tanácsadásokban, fő- és albizottsági határozatokban békében és háboruban egyaránt nincs hiány nálunk; mire azonban a gyakorlati végrehajtásra kerül a dolog, a napi- és a szakajtó buzgolkodása dacára is, a legtöbb közhasznú tevékenység megfeneklik, mielőtt még eredményesen jótékony intézménnyé alakulhatott volna.

A takarékoskodás és a felelősségérzet vállalásának ma oly fontos kötetmei, megállapíthatjuk itt is e helyen, a tűzpróbát nem állották ki elegendőképp még a világháború

kényszerhelyzeteiben sem; sőt éppen itt nem minálunk! Katonáink sok dicső haarcot nyertek meg a harctereken, mi itt sok dicstelent vesztettünk el a közéletmezés mezőin.

Mennyi aggodalmat állottunk ki, amidőn az 1915. év termése lábón állt s minő örömmre változott ez az aggodalom, amidőn az elmúlt idény termése a várakozásokat kielégíthette. Ma, az év elején, egy jövő termés eredménykilátásainak nehéz aggodalmaival szívünkben, megint csak fölvethejtük a kérdést: mi vár reánk az 1916. esztendő termőévében, ha elemi csapások zudulnak reánk s tavalyi amugy is sokféle ígért és lekötött készleteink fogytán lesznek?! Ha egy ilyen állapot, amitől a gondviselés őrizzen meg bennünket, készületlenül, szervezetlenül talál minket, ugyan mi lesz vendéglősiparunk ma uggyis oly válságos helyzetével?

Erős akaratra, takarékoskodásra, előrelátással párosult beosztásra mulhatlanul szükség lesz, bárminő terméseredményekkel köszöntsön is be ezidei termőesztendőnk. Az a körülmény, hogy a maihoz hasonló retentő világháború példájának nyomait föl nem találjuk a világtörténelemben, ne csökkentse erélyünket, szervezkedni törekvő akaratom acélosságát.

Azok a költségek, amiket egy-egy a vendéglősöket idejében ellátni hivatott élelmiszerközpont szervezése megkövetel, nem képezhetnek akadályt ott, ahol ugyszólván a létbiztosítás feladatának megoldása lép és siet rohamosan előtérbe. Igaz ugyan, hogy erélyes, munkabíró szakerő ma vajmi csekély számban áll itthon rendelkezésünkre. Am ez ne csökkentse a bizalmat, ne lohassza le az akaraterőt. A közéletmezés s a polgári élet harcát, küzdelmeit idehaza nőink is segítettek eddigelé tudásuk, szívük, erejükhez képest megvívni. Éppen a vendéglősipar szerepel egy olyan speciális ágazatként, amelynek terén hazafias és munkabíró asszonyaink békében is kiveszik és ki is vették a maguk részét. A hazafias érzés mellett ma a megélhetés vaskényszere is kettőzött erőt fog kölcsönözni a nők akaratának. Vegyék kezükbe ők is a szervezkedés munkáját, legyenek segítőtársaink mindazzal, ami értékes lelki és fizikai erők felhasználásával eddig is fentartotta és vitte előbbre a vendéglős ipar művelőit arra a magaslatra, a melyen a világháború sulyos napjaiban is nálunk helyt állani tudtak.

Bajorország fővárosának, Münchennek egyik legtekintélyesebb és gyakorlati szaktudósa dr. Winkler M. dolgozott ki s tett közzé egy igen figyelemreméltó tervezetet nemrégiben mindarról, hogy egyes szervezetek, mint pl. a vendéglősöke is, hogyan, mi módon tömörülhetnének és munkálkodhatnának egy egészésként legeredményesebben szövetkezeti alapokon ott, ahol az élelmiszer beszerzésének, készletbentartásának, értékesítésének, árszabásának oly mélyreható kérdései gyakorlati kiviteléről van szó. A kérdés megoldása Bajorországban, általában pedig egész Németország területén a kivihetlenség akadályaiiba nem ütközik azért, mert a németek már régen szervezték az uggynevezett mezőgazdasági kamarákat, a melyek irányítólag és támogatólag munkálkodnak közre minden olyan szervezkedés megalkotásánál, minő pl. a szóbanforgó is! Csodálatos dolog, hogy nálunk Magyarországon, mint elsősorban mezőgazdasági termelő államban, az ilyen intézmények létesítéséről és felvirágoztatásáról senki sem tárgyal még békében sem; annál kevésbé háboruban. Hatósági, illetékes és szakavatott felsőbb ilyen támogatás hiányának tudatában, a mi szervezkedésünk is ez irányban, bármily buzgalommal és szakszerűséggel indulna zsenge első útjára, az életképesség csirait vajmi nehezen lenne képes terebélyes, mélyen gyökerező éltető fává fejleszteni.

Az irányítani és vezetni hivatott gazdasági szakerőket egy ilyen szervezkedés nem nélkülözheti; mi a magunk részéről az élelmiszerpiac, a konyha és főzés tudománya s a háztartástan gyakorlati ismereteivel egészíthetjük ki mindazt, ami a nyerstermelés és az áruforgalom ismereteinek terén egyéb szakerők bevonását is mellőzhetlenné teszi.

Állattartásunk takarmányozásáról a szakajtó a legutóbbi évtizedekben nálunk is kötetekre valókat tudott összeírni. Az állattenyésztés előbbrevitele kétségtelenül belevág közvetlenül a vendéglősipar létköveibe is, ámde az embereknek élelemmel való megfelelő ellátását s ez ellátás biztosítását kivált ma a háború óriási gátló tényezői mellett, legalább is vehetjük oly fontosnak és életbevágónak, mint állattenyésztésünk és állattértékesítő piacaink tagadhatlanul kielégítő szervezettségét.

Gy. K.

A ludmájáról.

A ludat már az egyiptomiak is annyira kedvelték, hogy rendszeresen hizlalták, sőt máját is nagyra becsülték. Az ó görögök az elhunyt jó gazdasszony sirkövére, legfőbb elismerésül libát véstettek; s így a mai kor embere is az ókori népek izlése nyomán halad Magyarországon is, ahol elég nagyra tartjuk nálunk is az izletes libahúst, sőt újabbán nálunk is több helyen, csak úgy mint Elzászban, a ludmáj igazi hazájában, a termelő és baromfikereskedő egyaránt arra törekszik, hogy a ludak mája minél nagyobb legyen, mert ezt az egyéb részekről elkülönítve, igen magas árban lehet ma értékesíteni.

Nálunk is az ország különböző vidékein eléggé forgalmasnak mondható a ludmájkereskedés. Legkivált Léva és Vác érdemelnek e téren figyelmet. Ami a ludmáj nagyságát illeti, e tekintetben valósággal vezető szerepe jut a váci termelőknek, amennyiben ott a felsővárosi, az úgynevezett kisváci asszonyok által piacra hozott ludmájok egyes példányai túl is szárnyalják a híres elzászi ludmájok nagyságát. A ludmájnak tulságos arányban való megnövekedése mindenestre az állatnak beteges állapotából ered; a máj ugyanis azáltal növekszik naggyá, hogy a szívtől tulságos sok vér tödul feléje; ezt a tünetet az orvosok az emberi szervezetnél is tapasztalták és az leginkább az oly egyéneknél fordul elő, akiket hivatásuk ülőhelyzethez köt; arcuknak sárgás színezete árulja el ezeknél, hogy vérük a májhoz és az epéhez a kelleténél nagyobb mértékben tödul, minek következtében ezek a szervek a szokottnál nagyobbra növekszenek.

Ebből következtetve, a libáknál is hasonló módon kell eljárunk, vagyis hogy májuk nagyra növekedjék, legalább is a hizlalás ideje alatt ülőhelyzetre kell azokat fogunk. És valóban, úgy Elzászban, mint egyebütt is, ahol a tenyésztők a baromfihizlalást okszerűen üzik, a libák, a kappanok és kacsák hizlalása mindenkor ily módon történik.

A hizóba vett libák részére olyan farekeszeket használunk e célra, amelyek az állat ülő helyzetének megfelelően tojásdad alakakra vannak szabva s így azokban a liba sem előre, sem hátra nem mozoghat, de föl sem állhat, mert az alacsony tetőzet is ülő helyzetre kényszeríti. Így csupán fejét mozgathatja az e célra meghagyott nyíláson át, mely alatt a vizesvályu foglal helyet. A korlátlan vizivás ugyanis nagyban befolyásolja az állatok gyors fölhizását, sőt épen a váci asszonyok tapasztalata szerint a bőséges vizivásban rejlik a libák hizlalásának és a májak nagyra növekedésének a titka.

A sötét és szűk öl a libahizlalásnál Léván és Vácra is használatos, bár az imént említett rekeszeket sem ott, sem itt nem ismerik. A váci libahizlaló asszonyok tradicionális szokásból nemcsak kavicsot, — mint ez általánosan használatos — tesznek a ludak vízébe, hanem egy bizonyos fajta kék anyagot, amelynek lelhelye Vácra a Duna partján van; állítólag ettől a kék földanyag-tól dagad olyan nagyra a libák mája. Min-

denesetre érdemes lenne a dolgot tüzetesen megfigyelni. A máj megnövesztése céljából babonaként a hizásra fogott liba bögyébe néhol krajcárt is tesznek, ami állítólag a gyorsabb emésztést segíti elő.

Ami a nagy máj nevelésére való törekvéseket, illetőleg a sötét ketreceket, rekeszeket és a hizlalásnak egyéb, széles körben eléggé ismert szabályait illeti, azok alkalmazása mellett külön is ügyet kell vetni arra, hogy a ketreceket vagy rekeszeket ha föltétlenül sötét helyen is tartjuk, azért ne legyen ott fülledt a levegő, valamint ne legyen a helyiség nedves, hanem lehetőleg száraz, kissé szellős kamraféle. Az állatokat lehetőleg négyszer-ötször etetjük vagy tömjük, illetőleg annyiszor, ahányszor a beléjük tömött eledelt megemésztették. Tömésre legalkalmasabb a kukoricadarából készült metélt, vagy maga a puhított szemes kukorica.

A tisztaságra, úgy mint az állattenyésztés minden ágánál, a libák hizlalásánál is ügyelnünk kell, már akár akarunk nagy májat növelni, akár nem; mert a tisztatlanság nemcsak az egészségtelenséget vonja maga után, hanem a liba, kacsafélék hizlalásánál már azért is hátrányos, mivel szárnyasainknak a tollát is értékesíteni kívánjuk, már pedig nem mindegy az, hogy tiszta-e, avagy piszkos a tollárú.

A borvirágról.

(Folytatás és vége.)

A borok megvirágosodásának a megakadályozására szokták ajánlani és alkalmazni a különböző borvirágvédőket, vagyis az úgynevezett borvédőakonákat. Ha a borvirággombák csirái és spórái tisztán csak a levegőben lebegve fordulnának elő és így csak kívülről jutnának bele a borba, akkor volna értelme a borvédők alkalmazásának. Csakhogy ez nem egészen így van, mert a levegőbeni előfordulásuk mellett életképes borvirággomba majd minden, különösen pedig a könnyebb természetű borokban bentfoglaltatik, mely gombák aztán kedvező viszonyok mellett bármikor tovább fejlődhetnek. E szerint ezen borvédőakonák, ha csak alkalmazása mellett mintegy megszürt és a borvirágtól mentesített levegő is kerül a borba, illetve a hordóba, a borvirág fellépésével szemben, illetőleg ennek ellenében teljesen biztos védelmet a mondottak alapján nem nyújthatnak.

Erőteljes alkoholgazdag boroknál a megvirágosodás nem szokott oly gyakori jelenség lenni, azonban ezeknél sincs teljesen kizárva a megvirágosodás lehetősége. Ép azért Franciaország némely borvidékén az ilyen erősebb borok eltarthatásánál szokásban van egy eljárás, melynek segítségével ezen borok könnyen megvédhetők a megvirágosodástól. Franciaország némely borvidékén ugyanis kis hordókban feltöltögetések nélkül ászokolják a bort egész jó eredménnyel, még pedig borvirágtól mentesen. Maga a bor-eltartási eljárás abból áll, hogy vesznek 2—3 hl.-es hordókat, ezeket sziníg megtöltik borral, megtöltés után jól beakonázzák és beakonázás után az ilyen sziníg megtöltött hordókat helyezik el a végleges helyükre, úgy, hogy az ilyen jól beakonázott hordók akonával oldalra fordítva helyeztetnek el. Ilyenformán az akona mindig bor alatt van, azaz a bor állandóan takarja azt. Ha párolgás folytán a bor apad is, a levegő, mely a hordóba az elpárolgás következtében visszamaradt ürbe behatol, csak

a hordódongák finom pórusain keresztül juthat bele és így a levegő ez alkalommal mintegy megszüretik, illetőleg a borvirágtól mentesítetik, miért ilyen eljárás mellett a borok nem szoktak megvirágosodni.

Az itt elmondottakon kívül azonban nem lehet eléggé hangsúlyozni és figyelemztetni a pincegazdákat arra, hogy egyedül csakis nagy gondal, figyelemmel, a boroknak rendszeres feltöltögetése mellett őrizhető és védhető meg minden körülmények között a bor a megvirágosodás veszélyétől.

Hogyha mindazonáltal valamely borban a borvirág a szabályszerű feltöltögetések elhanyagolása miatt képződne, úgy ez esetben nem volna tanácsos a hordót sziníg vagyis az akonanyílásig megtölteni, mivel az ilyen töltögetések alkalmával a bornak a felületén uszkáló borvirág alámerülne és így az a borban, mint nehezen eltávolítható anyag pelghek alakjában ott maradna. Ha tehát nekünk van egy olyan hordónk, melyben már megvirágosodott a bor, úgy itten először is a borvirágot a hordóból el kell távolítani, még pedig a következő módon szoktunk eljárni: Ugyanis veszünk egy ujjnyi vastagságú üveg- vagy bádogsövet, ennek felső végét mutatóujjunkkal elzárjuk és így beleteszük könnyedén minden kavarással és félreigazítás nélkül mintegy 20 cm. mélyen a hordóba. Ezután a cső felső végére egy fölcserűt helyezünk, melyen keresztül aztán anyagi bort töltünk a hordóba, illetve mindaddig öntünk belé, amíg fent az akonanyíláson a bor ki nem folyik a hordóból, amikor is a kiömlő bor ennek felületén uszkáló borvirágot magával ragadja és egyttal eltávolítja a hordóból. Az így veszendőbe menő egy pár liter bort nem kell sajnálni, mivel ez természetesen az azt a célt szolgálja, hogy általa eltávolíttatik a borvirág. Ennek megtörténte után az akonaszájmosó kefével még el kell távolítani azon borvirágot, mely a hordó szájdongájának a belső részére tapadt. Evégből ezen görbe kefével a hordó szájnnyílását jól megmossuk, megkeféljük, mely munkával aztán egyidejűleg a szájdongára lapadt borvirág egyttal el is távolíttatik.

Hogy emellett a bornak a felületén, meg az akonanyílásnál visszamaradó borvirágot, melyet a leirt módon nem voltunk képesek eltávolítani, is megöljük, a borvirágtól megtisztított bort szükséges, illetve ajánlatos tiszta kozmás anyagoktól mentes, legalább 95 százalékos borsprittel feltöltögetni. A spritnek ilyenmő alkalmazása úgy az osztrák, mint a magyar bortörvény szerint meg van engedve, azonban ily módon nem több, mint legfeljebb 1 térfogatszázaléknak megfelelő alkohol juttatható bele a borba és az alkoholhozzáadás különösen nem szolgálhatja azt a célt, hogy ilyen uton-módon az alkoholtartalmat a borokban emeljük. Csakis kommentes, tiszta, legalább 95 százalékos szeszt, vagyis valódi borpárlatot, tehát borseszt vagy cognacot használhatunk. Ilyen szeszezés után azonban a hordó a következőkben szabályszerűen már csak borral tölthető fel.

Ahol azonban az nem lehetséges, hogy a borvirágot feltöltögetés által távolítsuk el, mint pl. a félig telt hordóknál, a töltelék vagy az eladás alatt álló boroknál, ilyen esetekben a borokat óvatosan, csap segítségével, megfelelő kisebb hordókba le kell fejteni. Fejtéskor természetesen a hordóban lévő utolsó részét a bornak, amelyen a borvirág uszik, külön félretesszük és szűrés által a borvirágtól megtisztítjuk. Épen úgy a borvirágot vagy a borvirágfoltokat, melyek vigyázatlan feltöltéskor jutnak bele a borba és ugyanezzel elegyednek, csak szűrés által távolíthatjuk el a hordóból. A megszürt bort jól megkezeztett hordóba fejtjük át, amikor egyttal nagyon ügyelni kell arra, hogy az ilyen bor befogadására szolgáló hordó mindig sziníg töltessék meg és jól be legyen akonázva, mert az ilyen borvirágtól megtisztított bor, ha egyébként egészen tiszta és tükrös fényű is, mégis egyes életképes borvirággombát foglalhat

magában, melyek kedvező viszonyok között újra szaporodhatnak és újra továbbfejlődhetnek.

Hogy a borvirággombának a továbbterjeszkedését mintegy meggátoljuk, szükséges azon hordókat, melyek ilyen borvirágos bort tartalmaztak, mindjárt kiürítésük után azonnal a lehető leg gondosabban kimosni, kiforrázní, esetleg kigőzölni, szóval a legmagasabb fokú tisztításnak kell az ilyen fertőzött hordókat alávetni. Az így kimosott hordókat aztán csurgóra állítva, ki hagyjuk jól száradni, kiszáradás után csakhamar jól bekénezzük a hordókat, hogy ezáltal is a még jelenlévő borvirággombákat, illetve ezek spóráit mintegy megsemmisítsük, elpusztítsuk. Ilyen tisztogatási eljárás alá veendő azon eszközök, edények és egyéb pincfelszerelési tárgyak is, amelyek a borvirágos borral érintkeztek vagy esetleg, amelyekben a borvirág munkaközben hozzátapadt.

Az itt elmondottakból meggyőződhetett könnyen mindenki arról, hogy a borvirággal szemben elég sikeresen lehet védekezni, de csak akkor, ha betartjuk mindazon védekezési szabályokat, amelyeket fent röviden elősoroltam. Szükséges a borvirágtól távol tartani a borainkat azért is, mert ha már nem is annyira a borvirág, mint inkább ennek nyomában fellépő egyéb borbetegségek azok, melyek a borokat ihatatlanná, élvezhetetlenné változtatják át, mely betegségektől aztán, mint ismeretes előttiünk, nagyon bajos vagy sokszor éppen nem lehet a borokat kigyógyítani. (Sz. B.)

KÜLÖNFÉLÉK.

Előfizetési felhívás. Lapunk f. évi január hó 1-én megjelent számához mellékelünk postai utalványokat az előfizetés megújítása és a hátralékok bekiűldése céljából. Ezuttal is felkérjük t. előfizetőinket, hogy hátralékos, nemkülönben ez évi előfizetési díjukat mielőbb beküldeni sziveskedjenek. A hátralékos díjak befizetésére külön is felkértük t. előfizetőinket, azonban ennek is igen kevesen tettek eleget. Azért ismételve kérjük előfizetőinket, hogy ezen tartozásuknak mielőbb tegyenek eleget, mert a mai nehéz viszonyok között nem leszünk abban a helyzetben, hogy a lapot hosszabb ideig azoknak is küldhessük, akik az előfizetéssel még előző évekről is hátralékban vannak.

Sörhiány Budapesten. A fővárosi sörgyárak körlevélben értesítették a fővárosi vendéglősöket, hogy a gyártási anyag csökkenése folytán a sörgyárak is kénytelenek az eddig szállított sörmennyiséget csökkenteni. Így a vendéglősök ezentúl 40 százalékkal kevesebb sört kapnak. A vendéglősök a létérdeküket veszélyeztető ezen újabb csapást zúgodóva fogadták és főben, társulataik útján, lépéseket szándékoznak tenni a kérdésnek valamiként való megoldására nézve.

Az új lisztárak Ausztriában. Az alsóausztriai helytartó aláírásával rendelet jelent meg az új lisztárakról. A rendelet szerint a kiskereskedésben a buzadara ára 90 fillér, a téstaliszté 1 korona 20 fillér, 1-es számú főzöliszt kilója 99 fillér, 2-es számú főzöliszt kilója 67 fillér, kenyérliszt (buzakenyérliszt és tiszta rozsliszt) 48 fillér. Az eladásra szánt lisztkészleteknek bármely keverése vagy más összetétele a legszigorúbb büntetés alá esik. A rendelet ellen vétők 2000 korona pénzbüntetéssel, illetőleg három havi elzárással, sőt súlyosbító körülmények esetén 5000 korona pénzbüntetéssel, illetőleg hat

havi fogsággal sújtatnak s ezenkívül bizonyos esetekben az iparjogositvány megvonásával is büntethetők. A rendelet január 11-én lép életbe.

A szeszhiány. A szeszpiacón uralkodó mizériák nem sokat változtak a pénzügyminiszter legutóbbi rendelete óta, amelyet pedig nemcsak azt várták, hogy az árunak Ausztriába való kiözönését fogja akadályozni, hanem, hogy a belföldi szükséglet kielégítését gátló akadályokat is elhárítja majd az utból. Ma sem lehet kapni árut, legalább a kereskedők részéről állandóan halljuk a panaszokat, hogy a minimálisra leszorított szükségletet sem képesek fedezni. A gyárosok azt állítják, hogy a nyersanyag hiánya miatt kénytelenek redukálni a termelést. Azonban a termelési statisztika szerint még a háborús viszonyok következtében megcsappant termelés és megnagyobbodott fogyasztás mellett is annyit produkálunk, hogy abból a belföldi szükségletet kényelmesen lehetne és kellene is fedezni. Itt volna a legfőbb ideje, hogy végre-valahára a bajok orvosoltassanak.

A bortermelés és készlet Franciaországban. Párisból jelentik: A fogyasztási adók központjának jelentése szerint az idei francia bortermés az 1914. évi 56.13 millió hl.-rel szemben 10.18 millió hl. Az előző évekből visszamaradt készlet 6.97 millió hl. Ez a csökkenés mintegy másfél milliárd franknyi kevesebb bevételt jelent, ami annál is érzékenyebben sújtja Franciaország gazdaságát, mert már a buzatermés eredménye is rendkívül nagy csökadást okozott.

Borkivitel Romániából. Bukarestből jelentik, hogy a román földművelésügyi minisztérium által kijelölt bizottság 700.000 hektoliter bornak külföldre való szállítására adott engedelmet. Nincs tudomásunk arról, hogy Románia idei bortermése mennyi volt és mennyi a tavalyi készlet, de azért fenti mennyiségét mégis sokaljuk, miután Románia évi termése csak 1.2—1.5 millió hl. között szokott ingadozni.

Társas reggelik.

Január hó 21-én: Mitrovác Adolf vendéglős, Dohány-u. 20.

Január hó 28-án: Putnoki István vendéglős, József-u. 26.

Február hó 4-én: Palkovics Ede vendéglős,

Jóbarátok összejövetelei:

Január 26-án: Trummer András vendéglőjében, IX. Gát-utca 14.

Február 9-én: Pulay Gyula vendéglőjében, VIII. Baross-utca 6.

Február 16-án: Hegyi Sándor vendéglőjében, VIII. Práter-utca 39.

Február 23-án: Braun Béla vendéglőjében, VIII. Dohány-utca és Klauzál-u. sarok.

Március 1-én: Gráf János vendéglőjében, VI. Andrassy-ut 80.

December 29-én: Mirth András vendéglőjében, VII., Dohány-utca 11.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körút 4. Telefon József 39—88 és 39—89. Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója. Fiókküzet: IV., Türr István-utca 7. Telefon 11—48.

Nyilttér.

Kimutatás a »Budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata« tagjai által tartott pénteki reggeli összejöveteleken eszközölt gyűjtés eredményéről:

Január 8-án: Fischer Miksa ur adomány 50.— K, Szivós Zsigmond ur vendéglőjében 5.70 K, jan. 15-én Keszei Vincze ur vendéglőjében 3.50 K, jan. 22-én Mitrovác Adolf ur vendéglőjében 8.10 K, jan. 29-én Putnoki István ur vendéglőjében 10.90 K; febr. 5-én Palkovics Ede ur vendéglőjében 4.30 K, febr. 12-én Frenreisz István ur vendéglőjében 7.20 K, febr. 19-én Verböczi Lajos ur vendéglőjében 7.40 K, febr. 26-án Oláh Gyártás M. ur vendéglőjében 30.— K; március 5-én Kittner Mihály ur vendéglőjében 10.20 K, március 12-én Paczer János ur vendéglőjében 4.— K, március 19-én Wagner Vilmos ur vendéglőjében 8.60 K, március 26-án Fejér Gyula ur vendéglőjében 3.60 K; április 2. Nagypéntek, nincs reggeli, ápr. 9-én Kamarás Mihály ur vendéglőjében 2.50 K, ápr. 16-án Neiger Jakab ur vendéglőjében 6.40 K, ápr. 23-án Kittner János ur vendéglőjében 3.50 K, ápr. 30-án Baum János ur vendéglőjében 10.— K; május 7-én Potzmann Máttyás ur vendéglőjében 4.80 K, május 14-én Elő József ur vendéglőjében 4.20 K, május 21-én özv. Jáhn Edéné urnő vendéglőjében 3.50 K, május 28-án Erdélyi Frigyes ur vendéglőjében 6.— K; június 4-én Gundel Károly ur vendéglőjében 8.— K, június 11-én Waltz György ur vendéglőjében 7.— K, június 18-án Kovács E. M. ur vendéglőjében 3.50 K, június 25-én Klecker Lajos ur vendéglőjében 4.— K; szeptember 3-án Döcker Ferenc ur vendéglőjében 7.— K, szept. 10-én Gregorics Ferenc ur vendéglőjében 4.— K, szept. 17-én Ritz-szálloda vendéglőjében 2.— K, szept. 24-én Hetlinger János ur vendéglőjében 2.50 K; október 1-én Müller és Holub urak vendéglőjében 4.20 K, okt. 8-án Schuller Ferenc ur vendéglőjében 18.— K, okt. 11-én Nyugdíj-Egyesület közgy. vacsora 100.— K, okt. 15-én Hungária-szálló vendéglőjében 6.— K, okt. 22-én Schárhán Jánosné urnő vendéglőjében 4.40 K, okt. 29-én Hack István ur vendéglőjében 9.60 K; november 5-én Schumitzky Vencel ur vendéglőjében 11.— K, nov. 12-én Neményi Béla ur vendéglőjében 2.50 K, nov. 19-én Kittner Mihály ur vendéglőjében 6.20 K, nov. 26-án Kovács E. M. ur vendéglőjében 13.— K; december 3-án Kővári Jenő ur vendéglőjében 5.— K, dec. 10-én Gundel Károly ur vendéglőjében 20.— K, dec. 17-én Glück Erős ur vendéglőjében 25.50 K, dec. 24-én Kommer Ferenc ur vendéglőjében 1.80 K. Összesen 450.60 K. Ruda és Blochmann-kiadás 47.64 K. Marad 411.96 K. Kamat 8.04 K. 1914. évi gyűjtés összege 420.— korona. — Glück Frigyes elnök, Wilburger Károly ellenőr, Malosik Antal pénztáros.

Császfürdő Budapest. Nyári és téli gyógyhely, a magyar Irgalmasrend tulajdona. Elsőrangú kénes hévvízű gőzfürdő, kényelmes iszapfürdők, iszaporogatások, uszodák külön hölgyek és urak részére. Török-, kő- és márványfürdők, hölgy-, szénavas- és villamos vízfürdők. A fürdők kitűnő övedménnyel használatnak, főleg csuzos bántalmaknál és idegbajok ellen. Ivó-kúra a légzőszervek hurutos eseteiben s altesti pangásoknál. 200 kényelmes lakószoba. Szolid kezelés, jutányos árak. Gyógy- és zenedij nincs. Prospektust ingyen és bérmentve küld

az igazgatóság.

A BORSZÉKI MADONNA

savanyúviz, kitűnő borvíz és asztalvíz.

Teljesen vasmentes, a bort és pezsgőt nem feketíti. Dus szén-savtartalmánál fogva az emésztést kedvezően befolyásolja.

Megrendelhető: Borszéki Fürdővállalat Résvénytársaságnál, Budapest, V. Nádor-u. 6. Telefon 157-81 és 162-84.

Bérleti hirdetmény.

A Rábalapincsvölgyi Takarékpénztár r.-t. szentgotthárdi pénztézet igazgatósága közhirre teszi, hogy az intézet tulajdonát képező

„Arany korona“ szálloda

Szentgotthárdon 1917. év január 1-től bérbeadtik.

A szálloda bérhelyiségei a következők:

2 étterem, 1 polgári szoba, 1 vendégszoba, 10 szálló szoba, 1 nagy terem, 8 lak- és személyzeti szoba, konyha kamara, mérszárszék, mosókonyha, zárt és nyílt kocsiszin, 2 pince, 60 pár lóra istálló, külön gazdasági udvar sertésólakokkal, nagy nyári kert és veranda.

Szentgotthárd 60 községből álló járási székhely, a községben székel kir. járásbíróóság telekkönyvi hatósággal, főszolgabíróóság, adó- és fémmjelzőhivatal, pénzügyőri biztosság, erdőgondnokság, kir. közjegyzőség, posta, távirda, telefon, csendőrség, főgimnázium és a zirci apátság conventje, 4 pénztézet és határrendőrség.

Gyárai: M. kir. dohánygyár, óragyár, selyemszövőgyár, kasza- és sarlógyár, gőztéglagyár. A községben 8 országos és 48 kirakodó állat-hetivásár tartatik.

A Budapest-grázi fővonalon fekszik, naponta 8 vonatközlekedés gyors és postavonattal.

Az eddig fizetett bérzsszeg 8800 korona volt.

A zárt ajánlatok 1916. június 1-ig nyújthatók be a pénztárnál, hol a bérfeltételek megtekinthetők.

Esetleg a szálloda öröktulajdoni joggal előbb is eladó.

Váradszöllős község előljároságától

27 kg. sz.

1915.

Árverési hirdetmény.

Nagyvárad töviben fekvő, árnyas mulató kerttel bíró, Váradszöllős tulajdonát képező

„Jégpince söracsarnok vendéglő“

1916. év április 1-től 1922. év április 1-ig hat évre
1916 február 15-én délelőtt 10 órakor Váradszöllősön a községházánál nyilvános árverésen haszonbérbe fog adatni.

Feltételek előljároságnál megtudhatók.

Váradszöllős 1916. január 6.

Előljároság.

Gölniczbánya r.-t. város tanácsa

104/1916. kig. sz.

Bérbeadási hirdetmény.

Gölniczbánya r.-t. város tanácsa ezennel közhirre teszi, miszerint a város tulajdonát képező

Városi nagyvendéglő és szálloda (Weinhaus)

az 1916. évi március hó 1-jétől 1920. évi április hó 30-ikáig terjedő időre 1916. évi január hó 31-én délelőtt 11 órakor a városi tanácsirodában megtartandó zárt írásbeli ajánlatok és szóbeli árverés útján bérbeadni fog.

Kikiáltási ár: évi 3225 korona.

A kikiáltási ár 10%-ékában megállapított bánatpénz az árverés kezdete előtt leteendő, illetve az árverés napja délelőtt 11 óráig benyújtható írásbeli ajánlatokhoz mellékelendő.

Utóajánlatok figyelembe vétetni nem fognak.

A város közönsége az ajánlatok közül tekintet nélkül a megajánlott bérösszegre, szabadon választ.

A bérleti feltételek a városi tanácsirodában a hivatalos órák alatt megtekinthetők.

Gölniczbánya, 1916. évi január hó 8-án.

Faller Sándor
polgármester.

140 szám
kig. 1916.

Ada község előljároságától.

Szálloda bérbeadás.

Alulírott előljároság a képviselőtestület 34—jkv. 1916. sz. határozata alapján közhirre teszi, hogy Bács-Bodrog vármegye zentai járásban levő Ada község tulajdonát képező, a Főtéren fekvő

„Erzsébet“ szálloda nagyvendéglőt

a hozzátartozó Depó helyiséggel együtt 1916. évi február 1-től 1921. évi április 24-ig vagyis 5 egymásutáni évre f. évi január hó 31-én d. e. 10 órakor a közig. bíró hivatalos helyiségében szóbeli nyilvános árverésen a legtöbbet ígérőnek haszonbérbe adja. A nagyvendéglő áll: A nagy kávéházi teremből, egy nagy ebédlő, 2 kártyaszoba, az utcára nyíló vendéglői és cseléd lakosztályból, konyha és 2 eléskamrából, pincék s elkülönített udvarból, egy jégverem, fedett tekepálya kerttel, külön mosókonyha, sütőszoba, egy nagy és egy kisebb istálló, egy oszlopos és egy épített kocsiszinnel felszerelve. Az emeleti részen van egy díszterem, 4 mellék kis terem, 12 vendégszoba.

Kikiáltási ár 5000 korona. Bánatpénz címén a kikiáltási ár 10 százaléka készpénz vagy óvadékképes értékpapirban az árverés megkezdése előtt a bíró kezébe teendő le. A bérlő tartozik egy félévi bérleti összeget, melybe a bánatpénz is betudatik, biztosíték címén letéteményezni, mely összeg az utolsó évnegyedi fizetés alkalmával nyer elszámolást.

A bérleti összeg egy negyede előleges részletekben fizetendő a házipénztárba.

Írásbeli zárt ajánlatok elfogadhatnak, mely esetben a bánatpénz külön letéteményezendő.

Utóajánlat nem fogadtatik el.

A képviselőtestület azonban fentartja magának ajánlattevők között szabad választás jogát. Részletes feltételek a közig. jegyzői irodában megtekinthetők.

Ada, 1916. évi január 12-én.

Király Lajos
jegyző.

Sarkady István
bíró.

Pincér urak figyelmébe!

Fő- és fizetőpincér urak, kiknek oldalzsebtárca (papirospénz) vagy **pincértáska** (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy daraból készült — a legjutányosabb árak mellett szerezhetik be.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.
(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlegességek tucatzonként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönfélébb betegápolási cikkekben.

PALUGYAY
PEZSGŐ
KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ HAZAI TERMÉK

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál a jég szózására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt

A Magyar Királyi Sójóvodék Vezérigazgatósága
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

SAJT.

Többféle kemény és lágy sajtot legfinomabb minőségben gyárt, továbbá eredeti ementháliban állandóan nagy raktárt tart:

Stauffer és Fiai
magyarországi sajtgyárak **Répcelak**



Pályázati hirdetés.

A Mohácsi Iparosok Olvasókörében a vendéglői állás hadbavonulás következtében f. évi március 31-én üresedésbe jön, melyre ezennel pályázatot hirdetek.

A megválasztandó vendéglős tartozik az egyesület pénztárába 400 korona évi bért negyedévi részletekben befizetni, amit azonban a kör választmánya a háboru tartamára felfüggesztheti.

Egyéb szerződési feltételek az egyesület elnökénél naponta megtudhatók.

Felhívom mindazokat, akik ezen állást elnyerni óhajtják, hogy szaképzettségüket igazoló bizonyítvánnyal felszelezelt és 100 korona bánatpénzzel ellátott kérvényüket legkésőbb f. évi február hó 1-ig az iparos olvasókör elnökénél adják be.

Mohács, 1916. január 7-én

Varga György Gyula
köri vendéglős.



Hirdetések felvételnek a kiadóban.



BALATON

legszebb pontján
FONYÓDFÜREDTELEPEN
LAJOSLAK szálló

26 szoba, melléképületek, fürdő, étteremmel előnyös feltételek mellett bérbeadó.



Bővebbet:
Budapest, Erzsébet-körut 37
II. emelet.



Gyomorhaj és köszvény ellen

POLENAI

dus lithiumtartalmu alkalikus gyógyviz, Ajánlva vesebajknál, epekő- és gyomormegbetegedéseknél. Legüdítőbb asztali viz.

Kapható mindenütt. Megrendelhető:
FORRÁSBÉRLŐSÉG: SZOLYVA

Jellegzetes utánozhatók

Szent István dupla malátásör utolérhetetlen

Gyártja a
Kőbányai Polgári Serfőző R.-T.
Budapest—Kőbánya.

Figyelem!

Tojás!!

pótlék, mindennemű tészta és sütemény készítésére, tökéletesen pótolja a tojást

100 darab ára K. 2.50

Kettő

3, 4, 5, s több koronát takarít meg, ha rumot, likört, cognacot, szilvóriumot az általunk készített essenciából állítja elő. Kérjen árjegyzéket.

Sebők és Portörő Drogéria
Budapest, V., Visegrádi-utca 15.

ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY-SERFŐZŐDE

Budapest-Kőbánya.

Fennáll:

1854 óta A legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzde évi gyártó képessége **1,000.000 hl.**

Hordósörrendelés Budapestre: VIII., Esterházy-u. 6. Telefon József 4-29. Angyalföldi jégverem: Telefon 115-85. Budai jégverem: Telefon 43-40. Vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. Telefon 52-58 és 52-60 Palackosörrendelés Budapestre és vidékre X. Külső Jászberényi-út 11. szám. Telefon 56-58. Budapestre a városi sörraktárakban is.

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

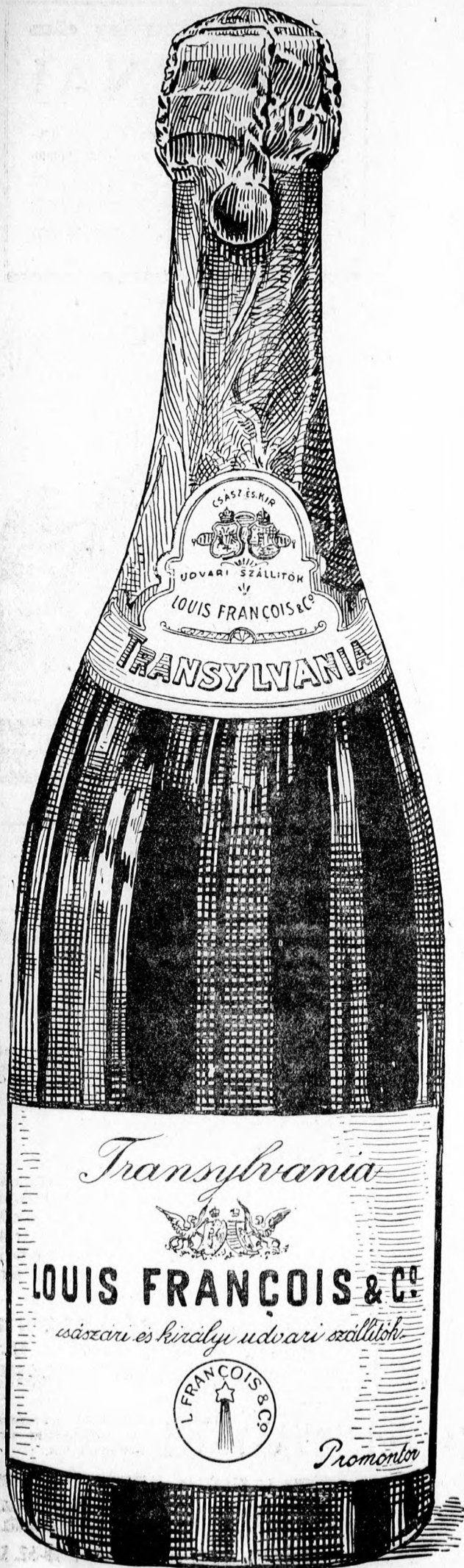
elsőrendű természetes, szénsavdus asztali gyógyviz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40-97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÓBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palack - töltés

Ajánlja kitűnő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.



Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.



Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

Az „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

KOLOZSVÁROTT.

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete, Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitűnő minőségű fehér- és veres-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait.

Megkeresésére készséggel küld árlapot

az igazgatóság.

FOGAK

fogtömések, foghuzások a leg-sikeresebben eszközöltetnek ;;

HEJCMANN REZSŐ

FOGÁSZATI MÜTERMÉBEN

BUDAPEST, VIII., JÓZSEF-KÖRUT 72. szám

FOGAD: 9-5-1g.

TELEFON 84-81.

Mielőtt

szükségletét
valódi hegyi
málna

szörpben

fedezné, kérjen
mintázott ajánlatot

STEINER

ÉS LÖWY

első besztercebányai
hidraulikus gyümölcs-
sajtoló és szörpgyártól

Besztercebányán

LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg
ő császári és királyi
fensége, Salva-
tor Lipót ő cs. és
kir. fensége és
„Nemzetközi Háló-
kocsi” és „Európai
Express Vonat-tár-
saság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND
VIN SEC”, „CA-
SINO EXTRA SEC”
„FORENLAND”
(savanykás) „BRI-
TANIA EXTRA
DRY” (cukor nélkül)

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár

Promontor.

Alapított 1884-ben.

Maschanczker almabort

szállít 24-28 fillérért
literenként utánvét
mellett, ha vevő saját
hordóját bérmentve
beküldi 50 h. feljebb

Sillár István

Hartberg Steierhon.